

Melonenkaltschale mit buntem Kartoffelspieß

Rezept für 4 Personen

Für die Spieße:

150 g La Ratte
Kartoffeln, vorgekocht
150 g lila Kartoffeln,
vorgekocht
Salz, Pfeffer
1 Zucchini
1 gelbe Paprika
1 Strunk
Kirschtomaten
2 EL Olivenöl

Für die Spieße die Kartoffeln pellen und in gleich große Stücke schneiden. Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in grobe Stücke schneiden. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, danach waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Kartoffelstücke abwechselnd mit dem Gemüse so aufspießen, dass die Spieße schön bunt sind. Mit Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen. Die Spieße bei 140 bis 150°C direkter Hitze mit Deckel von jeder Seite 3–4 Minuten grillen. Zum Schluss mit grobem Salz und Pfeffer würzen.

Für die Melonenkaltschale:

2 kleine Honigmelonen Melone halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Jetzt das Fruchtfleisch für die Einlage ausschaben, so dass die Melonenschale ganz bleibt. Für die Einlage die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

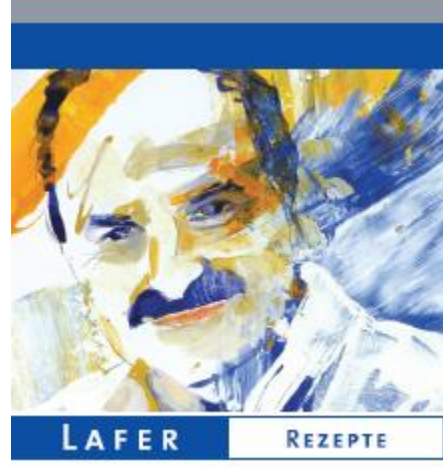
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



10 Stängel Basilikum
(die schönen Blätter für
die Dekoration
zurücklassen)
3 EL Honig
30 g brauner
Rohrzucker
Saft von 3 Limetten
(davon 2 vorher fein
abreiben; Schale zum
Verzehr geeignet)
200 g griechischer
Joghurt
Salz
2 rote, milde Chilis,
klein geschnitten ohne
Kerne
400 ml Kokosmilch
(1 Dose)

4 Holzspieße, einen
Tag vorher schon in
Wasser einlegt

Die andere Hälfte des Melonenfruchtfleisches mit den
restlichen Zutaten vermischen und mit einem Stabmixer
oder Standmixer fein mixen.

Die Melonenwürfel auf die 4 Melonenschalen verteilen, mit
der Melonensuppe auffüllen und mit den gegrillten
Spießchen servieren. Mit den Basilikumblättern
ausgarnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer